

フィッシュ	すずきのポワレわけぎとごぼうのフライ添え	
ポーク	豚肉の柔らかトマト風味煮込み	セレクト5
ハンバーグ	ハンバーグとベーコン・ソーセージのグリル	
アジア	海老・貝柱・白身魚の油淋ソース	
シェフお奨め	舌平目の黄金焼き海洋風レモンバターソース	

4/29 ~ 5/5	豚しそチーズフライ お魚の南蛮漬け	昼定食
5/6 ~ 5/12	牛肉とピーマンの味噌炒め	海鮮麻婆春雨
5/13 ~ 5/19	鶏肉の香味焼き	揚げ海老マヨネーズソース
5/20 ~ 5/26	豚肉の生姜焼き	鯖のソテーマスタードソース
5/27 ~ 6/2	チキンと大豆のチリ煮	かれいの甘酢あん

季節のフィッシュランチ

¥2,000

(税込¥2,160)

オードブル	新鮮な魚貝のシフォナード	甘酸っぱいイチゴのソース
スープ	蟹とお野菜のビスクスープ	
お魚料理	真鯛の白ワイン煮リヨネーズ	スモークサーモン添え
	パンまたはライス	サラダ デザート コーヒー

季節の天ぷら定食

¥1,300

(税込¥1,404)

- ◇季節の天ぷら〈海老・針魚・鯖・きびなご・筍・牛蒡・茄子・苦瓜・南瓜・菜の花〉
- ◇小鉢 ◇酢物 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味 ◇コーヒー

季節の和定食

¥2,000

(税込¥2,160)

- ◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品〈豚しゃぶと春野菜の胡麻煮〉
- ◇季節の天ぷら〈海老・針魚・鯖・筍・茄子・苦瓜・南瓜・菜の花〉 ◇酢物
- ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味 ◇コーヒー